



Gıda Güvenlik Standartları - Gıda işçilerinin sağlık ve hijyen sorumlulukları

Bölüm 3 (yalnız Avustralya için), Avustralya Yeni Zelanda Gıda Standartları Yönetmeliği

NOT: Gıda Güvenlik Standartları Yeni Zelanda'da uygulanmamaktadır. Avustralya ile Yeni Zelanda arasındaki gıda standartları anlaşmasına gıda hijyen standartları dahil değildir.

Gıda Güvenliği Uygulamaları 3.2.2 Standardı ve Genel Koşullar'a göre gıda işçileri halkın aldığı yiyeceklerin güvensiz ya da uygunsuz şekilde olmadığını sağlamak için makul önlemleri almaktan tümüyle sorumludur. Gıda işçilerinin ayrıca, sağlıkları ve hijyenleriyle ilgili olarak da belirli sorumlulukları vardır.

Bir Gıda işçisi misiniz?

Gıda işçisi, bir gıda işletmesinde gıdalar ya da bunlarla temas eden çatal-bıçak, tabak ve kase gibi gereçlerle çalışan bir kişidir. Gıda işçisi bir gıda işletmesinde çeşitli işler yapabilir. Sözelimi; yemek yapma, pişirme, hazırlama, servis yapma, paketlenme, sergileme ve depolama gibi. Gıda işçileri ayrıca imalat, üretim, alım, yiyeceklerin suyunu ya da özünü çıkarma, işlem den geçirme, nakliye, teslim, buzlarını çözme ya da korseleme gibi işlerle de uğraşabilirler.

Bir gıda işçisi hastalandığında ne yapmalıdır?

- Gıda işçisinin yiyeceklerle geçen bir hastalığının olması durumunda

Gıda işçileri çalışırken işyerinde istifa etme, ishal, ateş ya da ateşle birlikte boğaz ağrısı belirtileri farkettilerinde şeflerine haber vermelidir. Bu belirtiler başka bir nedenden kaynaklanabilir, bu durumda şeflerine haber vermeleri gerekmez. Örneğin; Bir gıda işçisi hamile olduğu için istifa ediyor olabilir.

Gıda işçileri yiyeceklerle geçen bir hastalıkları olduğu veya taşıdıkları teşhisinin konduğunda şeflerine haber vermelidir.

Gıda işçileri hastalıklarını bildirmenin yanısıra, gıda işçileri hastalıkları nedeniyle gıdayı uygun olmayan güvensiz bir yiyecek haline getirme olasılığına karşı gıda hazırlama işine son vermelidir. Ayrıca hasta olan gıda işçisi başka işler yapmak üzere işyerinde kalmışsa herhangi bir gıda maddesini kontamine etmemek için olası tüm önlemleri almalıdır.

Not: Gıda maddelerine bulaşabilecek hastalıklar arasında Hepatit A ve giardia, salmonella ve kamylobakter bakterilerinin sebep olduğu hastalıklar sıralanabilir.

- Gıda işçisinin derisinde çeşitli enfeksiyonlar veya yaralar varsa

Bir gıda işçisinin soğuk algınlığı, enfeksiyon ya da kulak, burun veya göz akıntısına sebep olan bir hastalığı olduğunda ve bunun, gıda maddelerini müşterilerin tüketimi için uygun olmayan güvensiz bir hale gelmesine neden olacağı durumlarda şefine haber vermelidir.

Bir gıda işçisinin böyle bir durumda gıda maddeleri ile uğraşmaya devam etmesi halinde, gıda maddelerinin kontamine olmasını önlemek için olası tüm önlemleri aldığından emin olması gerekmektedir. Örneğin, enfekte olmuş açığındaki bir yara bandaj, sargı beziyle ya da su geçirmez bandajla tamamen kapatılabilir ya da akıntıyı önlemek için ilaç kullanılabilir.

- Gıda işçisi bazı gıda maddelerini kontamine edebileceğini biliyor ve bundan kuşku duyuyorsa

Bir gıda işçisinin gıda maddelerinin müşterilerin tüketimi için uygun olmayan güvensiz bir hale gelmesine neden olduğunu bilmesi ya da kuşkulanması durumunda şefine haber vermesi gerekir. Örneğin, işçinin taktığı takının/mücevherin yiyeceğin içine düşmesi gibi.

Kişisel Hijyen (temizlik)

Gıda işçilerinin kişisel hijyen ve temizlik uygulamaları gıda maddelerinin kontaminasyon riskini mümkün olduğu kadar azaltmaya yönelik olmalıdır.

Bilmeleri ve yapmaları gereken en önemli noktalar aşağıda belirtilmiştir:

- vücutlarının ya da üstlerindeki herhangi bir şeyin ya da giysinin gıda maddelerine ya da hazırlanan yüzeylere temas etmesini önlemek için makul önlemleri almak;
- hazır gıdalara gereksiz yere dokunmaktan kaçınmak;
- yapılan işin niteliğine göre temiz giysiler giymek;
- vücudun açıkta olan herhangi bir yerindeki bandaj veya sargı bezlerinin su geçirmez bir materyalle kapatılmış olduğundan emin olmak
- açığındaki gıda maddelerinin üzerinde ya da temas edebilecekleri yüzeylerde yemek yememek;
- açığındaki gıda maddelerine ya da temas edebilecekleri yüzeylere doğru hapşırılmamak, sümürmemek, öksürmemek;
- gıda maddelerinin hazırlandığı yerlerde tükürmemek, sigara içmemek, tütün ya da benzeri şeyler hazırlamamak; ve
- tuvalet dışındaki yerlere küçük ya da büyük aptes yapmamak.

Gıda işçilerinin uyması gereken bazı özel el yıkama kuralları

Gıda işçileri gıda maddelerini elleriyle kontamine etme olasılığının ortaya çıktığı tüm durumlarda ellerini yıkamalıdır. Aşağıda belirtilen durumlar buna dahildir:

- çiğ gıdaların hazırlanmasından sonra tüketime hazır gıda maddelerinin işlemine başlamadan hemen önce;
- tuvaleti kullandıktan hemen sonra;
- gıdaların hazırlanışı işlemine başlamadan önce ya da başka bir işin ardından yeniden gıda hazırlama işlemine başlamadan önce;
- sigara içtikten, öksürdükten, hapşırdıktan, mendil ya da kağıt mendil kullandıktan, yemek yedikten ve herhangi bir şey içtikten, tütün ya da benzeri madde kullandıktan hemen sonra;
- saçları, baş derisini ve vücudun ağız, burun, kulak ve makat gibi açık yerlerini elledikten sonra;

Gıda işçileri ellerini nasıl yıkamalıdır?

1. İşletmenin sağladığı lavaboları kullanmak.
2. Sabun ya da diğer temizlik maddeleri kullanarak elleri çok iyi bir şekilde yıkamak.
3. Ilık akan su kullanmak.
4. Elleri bir kez kullanılıp atılan havlu ya da hastalığa sebep olan mikropların bulaşmasına yol açmayacak yöntemlerle kurulamak.

Daha fazla bilgiye gereksinim duyuyor musunuz?

Standartların örnekleri, yönetmelikler, destek materyalleri ve diğer bilgi notları ANZFA'nın web sitesinde (www.anzfa.gov.au) mevcuttur.

Standartlar her Eyalet ve Bölge'de uygulanmaya başladığından, yiyecek işletmeleri, yerel belediye Çevre Sağlık Görevlilerinden ya da Eyalet veya Bölgelerinin Sağlık veya Sağlık Hizmetleri Bakanlıkları ve Kamu Sağlık Birimleri'nden bilgi alabilirler.

Eyalet ve Bölge sağlık bakanlıkları ve yerel belediyelerin haberleşme ayrıntıları Gıda Güvenlik Standartları - Bilgilendirme ve tavsiye Kaynakları adlı ayrı bir bilgi notunda yer almaktadır.

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz.reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571